

【報道関係者各位】

2023年6月7日

【6月8日は世界海洋デー】未利用・低利用魚、端材、骨ごとまるごと おいしく海のフードロス削減するミールキット、お魚おかずが新登場 「Kit Oisix 骨まで入った丸ごとサバラーメン」「キュウリウオの南蛮漬け」新発売

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）が展開するOisixは、2023年6月15日（木）より、サバの骨粉を練り込んだオリジナルの麺を使用したミールキット「Kit Oisix 骨まで入った丸ごとサバラーメン」を販売開始します。

6月8日（木）の世界海洋デーにちなみ、独特の香りから食用に利用されていなかった「キュウリウオ」や、小骨が多く敬遠されがちな「トロニシン」、加工の手間がかかるためこれまで活用されていなかった「モウカザメ」などを使用したミールキットやお魚おかず5品を販売します。

URL: <https://www.oisix.com/sc/sakana2306>



▲Kit Oisix 骨まで入った丸ごとサバラーメン



▲未利用魚のキュウリウオ

■聞き慣れない魚や、調理の手間がかかって敬遠されていた魚の部位を積極的に食卓へ

国内の漁獲・養殖生産量は減少が続き※、一方で海外ではヘルシーな魚介類に対する需要が上昇していることからその価格は高騰しています。未利用魚や未利用部位を活用することは、手頃な価格で魚の消費を増やす有効な手段として注目されていますが、名前が知られていない、ひと手間かけなければ食べられないなどの理由から、産地で水揚げされた後、流通の過程で多くのフードロスが生じているのが現状です。

当社では、こうした未利用魚や未利用部位をお客さまに手軽に楽しんでいただける「ミールキット」として提供したり、高温加圧処理を行うことで小骨ごと食べられるようにしたおかずメニューを企画しました。聞き慣れない、食べ慣れない魚種や部位も、食卓で身近に感じていただく機会を増やすことにより、フードロスを減らしながら家庭での新定番となるような商品開発を強化してまいります。

※ 2021年水産白書・第2章 我が国の水産業をめぐる動き p.58 | 水産庁

■未利用魚を南蛮漬けに、骨まで丸ごと使用したラーメンも

「Oisixサステナブルマーケット」では、身近なシシャモやワカサギと近縁ながら、キュウリの匂いがすることからほとんど食用とされてこなかった未利用魚「キュウリウオ」をさっぱりした味付けの南蛮漬けにしたおかずや、石巻で水揚げされたサバを骨までまるごと使用したオリジナル麺のラーメンが楽しめるミールキットが新登場。付加価値のある新しい魚の食べ方を提案します。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

《商品詳細》※価格は税込

商品名：Kit Oisix サメ肉のフライ クリームポテト添え（2人前）

価格：1,890円

商品説明： 気仙沼に主に水揚げされるヨシキリザメとモウカザメのうち、ヨシキリザメは、ヒレをとったあと骨はパウダー、正肉はすり身にするなど捨てることなく活用されています。一方モウカザメの身は水分が多くすり身にむかないため、ヒレをとったあとの正肉は有効活用できず未利用の状況でした。水分が多い分、熱を通すと固くなりにくくしっとりとした食感になる特徴を活かし、ミールキットのオリジナルメニューを開発。身がやわらかくクセのないモウカザメの端材を使ったフライにコーン入りのクリームポテトを添え、彩り鮮やかなコンソメスープと合わせて洋食屋さんのような献立に仕上げました。これまでサメ肉を食べたことがない方にもおいしくお召し上がりいただけます。

販売期間：2023年6月8日（木）10時～6月15日（木）10時



▲Kit Oisix
サメ肉のフライ クリームポテト添え

商品名：Kit Oisix 骨まで入った丸ごとサバララーメン（2人前）

価格：1,717円

商品説明：石巻で水揚げされたサバを骨までまるごと使用した塩ベースのスープは、サバのクセを抑えて旨味を引き出した、さっぱりとしながらも深い味わいです。麺は国産小麦を使用し、サバの骨粉を練りこんだオリジナルのちぢれ麺。さらにOisixの人気商品、ふわっとジューシーなノルウェー産塩焼きサバを贅沢にトッピングしました。1杯でサバをまるごと堪能できるラーメンです。

販売期間：2023年6月15日（木）10時～6月22日（木）10時



▲Kit Oisix
骨まで入った丸ごとサバララーメン

商品名：骨も丸ごと 脂のったトロニシンのトマトパスタソース

価格：473円

商品説明：脂がたっぷり！トロニシンの端っこを使ったパスタソース ノルウェー産の脂の乗ったニシンと特製トマトソースを合わせたパスタソースです。小骨が多く敬遠されがちなニシンですが、高温加圧処理を行うことにより骨をそのまま食べられる状態にしています。

販売期間：2023年6月15日（木）10時～6月22日（木）10時



▲骨も丸ごと
脂のったトロニシンのトマトパスタソース

商品名：Kit Oisix もったいない魚 キュウリウオのお手軽南蛮漬

価格：未定

商品説明：身近なシシャモやワカサギと近縁ながら、キュウリの匂いがすることからほとんど食用とされてこなかった未利用魚のキュウリウオを、手軽に楽しめるメニュー。さっぱりとした味付けの南蛮漬に仕上げました。包丁いらずで手軽にお楽しみいただけます。

販売期間：2023年6月29日（木）10時～7月6日（木）10時



▲未利用魚のキュウリウオ

商品名：もったいない魚 揚げるだけハタハタの唐揚げ

価格：754円

商品説明：日本海山陰沖の但馬で規格外のハタハタが水揚げされました。適度な脂がのっている上品な味わいの白身魚です。少ない油で香ばしくカラッと揚げ焼きして、お召し上がりください。

販売期間：2023年6月29日（木）10時～7月6日（木）10時



▲水揚げされた規格外のハタハタ

販売ページ：Oisixサステナブルマーケット

<https://www.oisix.com/sc/sakana2306>

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）



食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は401,463人（2023年3月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が1億5千万食（2023年5月時点）を突破しています。

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社（代表：高島宏平）は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）